INNHOLDSFORTEGNELSE N

INSTALLASJON SIDE 16

ELEKTRISK TILKOBLING SIDE 18

FØR APPARATENE TAS I BRUK SIDE 19

MILJØINFORMASJON SIDE 19

GENERELLE RÅD SIDE 19

ENERGISPARING SIDE 20

TILBEHØR TIL OVNEN SIDE 21

TILBEHØR TIL PLATETOPPEN SIDE 21

OVNENS FUNKSJONER SIDE 22

PLATETOPPENS FUNKSJONER SIDE 23

RENGJØRING AV OVN OG TILBEHØR SIDE 23

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD AV VANLIGE, ELEKTRISKE PLATETOPPER SIDE 25

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD AV KERAMISKE PLATETOPPER SIDE 25

FEILSØKINGSLISTE SIDE 25

SERVICE SIDE 26

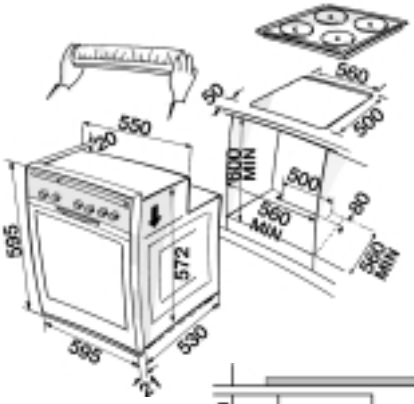
EU-OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING SIDE 26

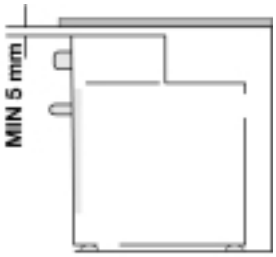
INSTALLASJON

Teknisk informasjon til installatør

OVN

- Pakk ut ovnen og la den stå på underlaget av polystyren, slik at den ikke skades under tilkoblingen.
- Ovnen må ikke løftes i håndtaket.
  Ta tak på sidene, som vist på figuren (se pilen).
- Kontroller at apparatet ikke har lidd noen skade under transporten.
- Ovnens og kjøkkenseksjonens dimensjoner er vist på illustrasjonen.
- Tilstøtende kjøkkenseksjoner må være varmeresistente (80° C).
- Hvis plastlaminatene eller limet ikke er tilstrekkelig varmebestandig, kan det føre til at overflatematerialet blir bølget, danner bobler eller løsner.
- Installer ovnen (ta tak i sidene når den skal løftes). Pass på at ikke lederne i nettledningen kommer i klem.





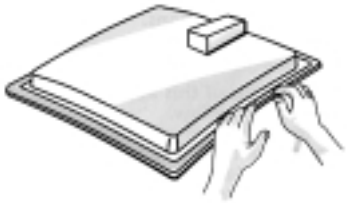
Unngå kontakt

- For å oppnå tilfredsstillende ventilasjon må du følge angivelsene for ventilasjonsåpningen på illustrasjonen (minst 500 x 80 mm). En ekstra åpning på 5 mm er nødvendig mellom ovnens øvre kant og platetoppens nedre kant. Denne åpningen må ikke tildekkes av bånd eller lister.
- Under installasjon av ovnen må man passe på at ikke sidene på ovnen berører tilstøtende skuffer og skapdører (se bildet).
- Foreta den elektriske tilkobling mellom platetoppen og ovnen (se kapitlet “Elektrisk tilkobling”).
- Fest ovnen til kjøkkenseksjonen med skruer (**A**), som vist.

INSTALLASJON

Platetopp

- **Platetoppen må bygges inn i en kjøkkenbenk med en tykkelse på mellom 20 og 50 mm. Det må ikke være noen hindringer mellom platetoppen og ovnen (tverrbjelker, klammer e.l.).**
- **Dersom platetoppen skal installeres ved siden av et kjøkkenskap, må det være minst 100 mm fritt rom mellom kanten av platetoppen og sideveggen på kjøkkenskapet.**
- Skjær en åpning i kjøkkenbenken med de dimensjoner som er angitt i vedlagte Produktbeskrivelse.
- Fest vedlagte tetningslist rundt kanten av platetoppen (dersom den ikke allerede er festet), etter først å ha rengjort kontaktflatene. Se illustrasjonen.



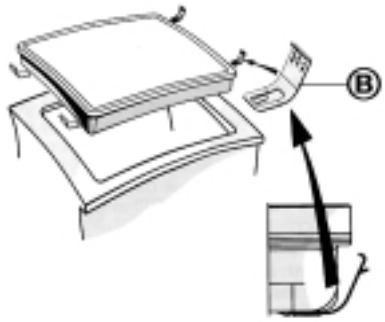
Platetopp med elektriske kokeplater

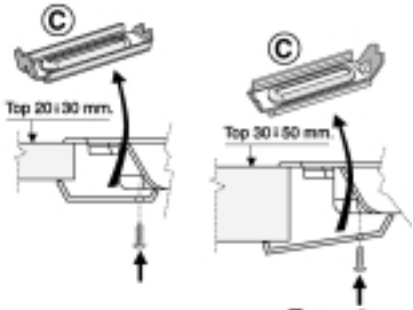
- **Hvis kjøkkenbenken er av tre, benyttes vedlagte klemmer.**

1. Plasser de 4 klemhanene (**B**) og fest dem i sporene på undersiden av platetoppen.
2. Monter platetoppen i kjøkkenbenken.

- **Hvis kjøkkenbenken er av marmor, plast, keramikk, naturstein e.l., må** platetoppen festes ved hjelp av klammer (**C**) med kodenr. 4819 310 18528 (kan fås ved henvendelse til Servicesenteret).

1. Plasser klammene over hullene og fest dem med vedlagte skruer.
2. Monter platetoppen i kjøkkenbenken.





Keramisk platetopp

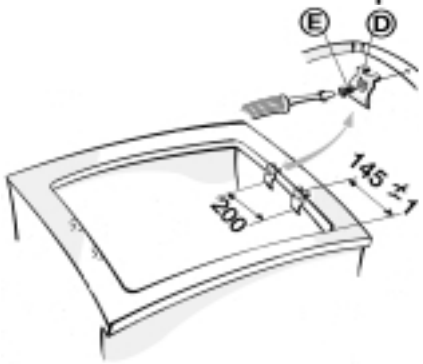
NB! Beskyttelsefilmen må fjernes før platetoppen monteres.

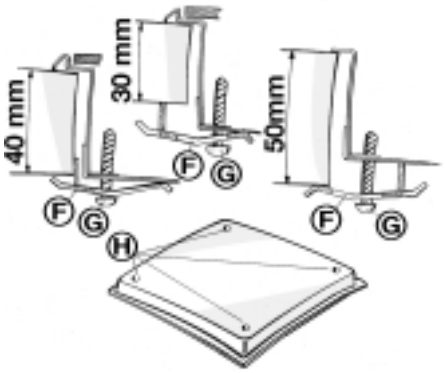
- **Hvis platetoppen er av tre**, benyttes vedlagte klemhaner og skruer.

1. Plasser de 4 klemmene (**D**) i følge de angitte mål.
2. Fest klemmene med skruene (**E**).
3. Monter platetoppen i kjøkkenbenken.

- **Hvis kjøkkenbenken er av marmor, plast, keramikk, naturstein e.l.**, må platetoppen festes med klammer (**F**) med kodenr. 4819 404 78697 (kan fås ved henvendelse til Servicesenteret).

1. Monter platetoppen i kjøkkenbenken.
2. Plasser de 4 klammene (**F**) som vist på figuren, avhengig av tykkelsen på kjøkkenbenken.
3. Fest de 4 skruene (**G**) i hullene (**H**).





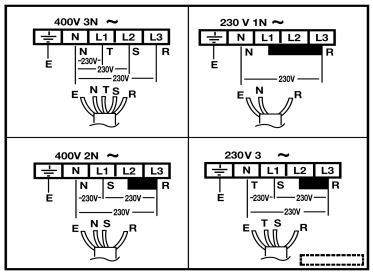
ELEKTRISK TILKOBLING

- **Sørg for at installasjon og elektrisk tilkobling utføres av en kvalifisert elektriker i henhold til produsentens anvisninger, samt gjeldende forskrifter.**
- **Installatøren er ansvarlig for korrekt installasjon og overholdelse av de sikkerhetsmessige krav.**
- **Ved installasjon må det monteres en flerpolet bryter med en kontaktåpning på minst 3 mm.**
- **Det er påbudt å jorde apparatet.**
- **Unngå bruk av doble stikkontakter og skjøteledning.**
- **Etter at ovnen er installert, må det ikke være direkte adgang til de elektriske komponentene.**

Tilkobling av ovnen til strømnettet

- Nettspenningen må være som oppgitt på typeplaten. Servicenummer finnes på forkanten av ovnsrommet (synlig når døren åpnes).
- Benytt en H05RR-F ledning (lengde minst 800 mm).
- **Advarsel: Alle ovnkomponentene opererer med 230-240 V. Hvis det benyttes en 400 V kobling, må man forsikre seg om at spenningen som når ovnen er på 230-240 V. Se tabellen!**

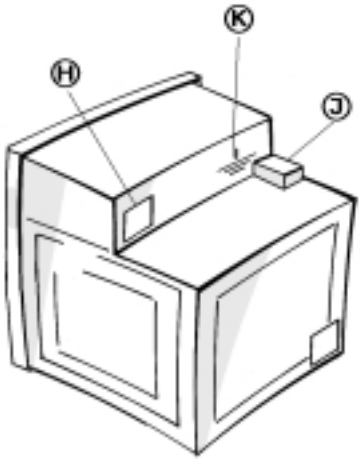
Ledere nummer X	Elektrisk tilkobling
1N+ ⏚ ~	H05 RR-F 3X4 mm²
2N+ ⏚ ~	H05 RR-F 4X2,5 mm²
3 + ⏚ ~	H05 RR-F 4X2,5 mm²
3N+ ⏚ ~	H05 RR-F 5X1,5 mm²



Sammenkobling av platetopp og ovn

- Før ovnen tilkobles strømnettet, må du forsikre deg om at platetoppen passer til ovnen og er blant platetoppene som er nevnt i produktbeskrivelsen.
- Koble de 3-polede og 4-polede kontaktene til de respektive kontakter på ovnen.
  Den 3-polede kontakten (**H**) er plassert til høyre på baksiden av betjeningspanelet og den 4-polede kontakten (**J**) er plassert på toppen av ovnen, i venstre hjørne (se figur).
- Koble den gul- og grønnstripete jordkabelen (⏚) (**K**) fra platetoppen til skruen som er plassert nær den 3-polede kontakten.

  ADVARSEL: APPARATENE MÅ IKKE TILKOBLES STRØMNETTET FØR DU ER FERDIG MED Å KOBLE SAMMEN OVNEN OG PLATETOPPEN.
- Monter ovnen i kjøkkenseksjonen.
  Forsikre deg om at nettledningen ikke kommer i klem.



FØR APPARATENE TAS I BRUK

- For å få størst mulig utbytte av de nye apparatene dine, les bruksanvisningen nøye og ta vare på den for fremtidig referanse.
- Fjern papp og beskyttelsesfilm.
- Ta tilbehøret ut av ovnen og sett ovnen på 200° C i ca. én time for å fjerne lukten av beskyttelsesfett og isolasjonsmateriale. La vinduet stå oppe.

NB! Viften fungerer kontinuerlig på forskjellig hastighet avhengig av hvor varme delene er når platetoppen eller ovnen er i bruk.
Full hastighet: når delene er svært varme.
Redusert hastighet (vekselvis av/på): når delene ikke er spesielt varme.
Det er normalt at viften slår seg av og på når den går med redusert hastighet.
Viften kan fortsette å gå til komponentene og tilstøtende enheter er tilstrekkelig avkjølt, selv etter at alt er avslått.

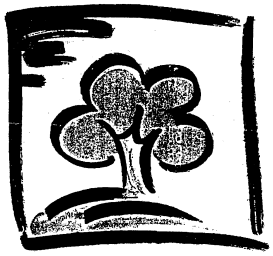
MILJØINFORMASJON

1. Emballasjen

- Emballasjen består av 100% resirkulerbart materiale og er merket med resirkuleringssymbolet (♺).

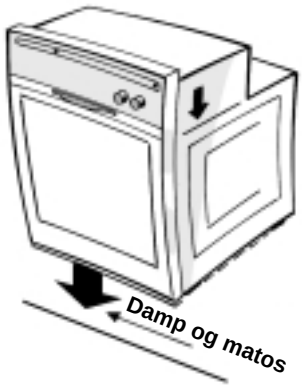
2. Apparatene

- Apparatene er fremstilt av resirkulerbare materialer. De må avhendes i henhold til de lokale renovasjonsforskrifter. Før avhending må apparatene gjøres ubrukelige ved at nettledningen klippes av.



GENERELLE RÅD

- Før det foretas noen form for vedlikehold på apparatene, må støpslet trekkes ut av stikkontakten.
- Hold barn på avstand fra apparatene når de er i bruk.
- Enhver form for reparasjon på ovnen må kun utføres av en kvalifisert elektriker.
- Sørg for at ledningene til apparater som befinner seg i nærheten av ovnen ikke berører varme deler eller kommer i klem i ovnsdøren.
- Under steking vil endel av vannet i maten fordampe. På alle ovner må denne dampen og annen matos føres ut av ovnen. Av sikkerhetsmessige og estetiske grunner er vi kommet til at en åpning under døren er den beste løsningen.
  Derfor kan det hende du i blant ser at det kommer ut damp på dette stedet (se bildet). Dette er helt normalt. Den nedre listen kan rengjøres når du har fjernet døren, slik som beskrevet under på side 23.
- Utsett ikke døren for belastning når den er åpen, da dette kan føre til skader på ovnsrommet og dørhengslene.
  Maks. vekt: 7 kg.



Ovnen

- Du må aldri stå eller sitte på den åpne ovnsdøren, eller henge noen vekt på håndtaket når ovnsdøren er åpen.
- Bruk grillvotter når du skal ta ut stekefat og tilbehør fra en varm ovn.
- **Dekk ikke bunnen av ovnen med aluminiumsfolie.**
- Plasser ikke brennbare materialer i ovnen - fare for brann dersom ovnen skrus på ved en feiltagelse.

GENERELLE RÅD

Vanlig elektrisk platetopp / keramisk platetopp

- **Platene / kokesonene må ikke slås på med mindre det står en gryte eller panne på dem.**
- Platetoppen er utstyrt med plater/kokesoner av forskjellig størrelse. Bruk kokeredskaper med en bunn med enten samme eller litt større diameter enn platene/kokesonene.
- Bruk kun gryter og panner som er helt flate i bunnen. Bruk av kokeredskaper med konkav eller konveks bunn bør unngås.
- Bruk ikke platetoppen som arbeidsbord eller støtteunderlag.
- Hold apparatet under oppsyn ved frityrsteking - fare for brann.

Spesielle retningslinjer for keramiske platetopper

- Ved bruk av Hurtigkok-funksjonen må det benyttes gryter av rustfritt stål med dobbel bunn.
- Bruk ikke en keramisk platetopp hvis overflaten er ødelagt eller revnet som følge av et kraftig støt (fallende gjenstander e.l.), men tilkall Service umiddelbart.
- Plasser ikke mat pakket i aluminiumsfolie, plastbokser eller stoff på varme kokesoner.
- Kokeredskapene må ikke dras over den keramiske overflaten, da det kan oppstå riper.
- Hvis platetoppen er utstyrt med halogenpærer, må du unngå å stirre på dem når de er i bruk.
- Søl ikke sukker eller lignende på platetoppen. Rengjør om nødvendig platetoppen i følge instruksjonene for rengjøring og vedlikehold i denne bruksanvisningen.

ENERGISPARING

- Bruk gryter og panner som har en diameter som tilsvarer eller er litt større enn kokesonene.
- Bruk kun gryter og panner som er helt flate i bunnen.
- Bruk om mulig alltid lokk ved koking.
- Bruk lite vann ved koking av grønnsaker og poteter, da dette reduserer koketiden.
- Ved bruk av trykkoker sparer man både tid og strøm.

TILBEHØR TIL OVNEN

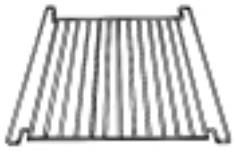
- **Tilbehør avhenger av modell (se separat produktbeskrivelse).**

Langpanne (1)

Langpannen er laget for å samle opp fett og matrester når den er plassert under risten. Den kan også brukes som stekefat ved tilberedning av kjøtt, kylling og fisk, med eller uten grønnsaker. Hell litt vann i langpannen når den er plassert under risten, slik at fettsprut og os unngås.

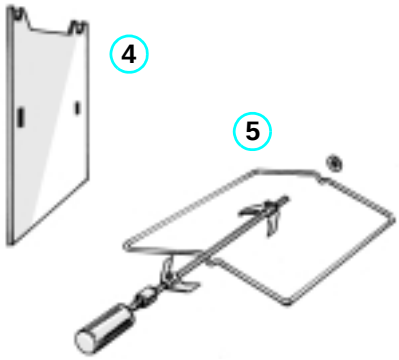
Stekeplate (2)

Anvendes til småkaker, marengs og pizza.



Rist (3)

Risten kan brukes til å grille matvarer eller som støtte for stekeplater, kakeformer e.l. Den kan plasseres på to forskjellige måter (⌒ eller ⌒) og på hvilken som helst av rillene i ovnen.



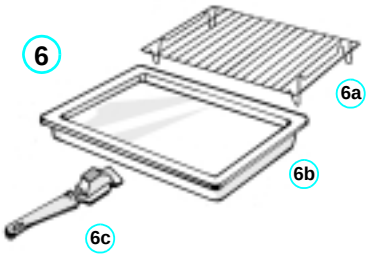
Selvrensende plater (4)

De selvrensende platene har et mikroporøst belegg som absorberer fettsprut. Etter tilberedning av spesielt fet mat anbefales en automatisk rengjøringssyklus.

1. Den tomme ovnen rengjøres ved å varme den opp til 200° C og la den stå på i ca. én time.
2. Når ovnen er avkjølt, benyttes en fuktig svamp til å fjerne eventuelle matrester.
   Bruk ikke rengjørings- eller rensemidler, da dette kan skade det katalytiske emaljebelegget.

Grillspidd (5)

Se avsnittet om bruk av grillspidd i vedlagte produktbeskrivelse.



Pannesett (6)

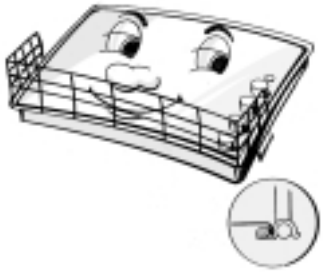
Settet består av en rist (6a), en langpanne (6b) og en eller to tenger (6c).

Dette utstyret må settes på risten (3) og brukes med grillfunksjonen.

TILBEHØR TIL PLATETOPPEN

Barnesikringsutstyr AMH 122

Dette utstyret kan anskaffes ved henvendelse til Serviceavdelingen, del nr. 4819 310 18436 eller fra forhandleren, ref. 017124.



OVNENS FUNKSJONER

Hvilke funksjoner som finnes, avhenger av modell (se vedlagte produktbeskrivelse).

STATISK FUNKSJON

Brukes når all maten tilberedes på samme nivå i ovnen.
Med denne funksjonen er det mulig å regulere temperaturen. Man kan velge en temperatur mellom **50° C** og **250° C**. Standardinnstillingen er **200° C**.

- Forvarm ovnen til riktig temperatur er nådd. Plasser maten i ovnen når alle indikatorene på skalaen **° C**__ lyser.
- Ved bruk av denne funksjonen bør maten plasseres midt i ovnen.

GRILLFUNKSJON

Denne funksjonen er ideell til steking av små kjøttstykker (pølser, biffer) og til å riste brød.
Det er mulig å velge mellom 5 innstillinger: **1**, **2**, **3**, **4**, **5**, som tilsvarer de forskjellige varmenivåene til varmeelementet i ovnstaket.
Standardinnstillingen er **3**.

- Under grilling skal ovnsdøren være lukket.
- Forvarm ovnen i 3/5 minutter.
- Ved tilberedning av kjøtt bør det helles litt vann i langpannen, slik at du unngår matos og fettsprut.
- Snu kjøttet når omtrent halve tilberedningstiden er gått.

Med denne funksjonen aktiveres det roterende grillspiddet (på de modeller der det finnes).

"MLTF"-FUNKSJON (Varmeskap)

Med denne funksjonen holdes temperaturen i ovnen på enten **35° C** eller **60° C**.

- Innstillingen på **35° C** er spesielt nyttig ved heving av brød- eller pizzadeig.
- Standardinnstillingen er **35° C**. Med denne funksjonen bør man benytte den nederste rillen i ovnen.
- Innstillingen på **60° C** brukes til å holde mat som er ferdig tilberedt varm.

VIFTEFUNKSJON

Denne funksjonen er spesielt nyttig ved tilberedning av forskjellig mat på mer enn et nivå (for eksempel: fisk, grønnsaker, pasta).
Med denne funksjonen er det mulig å regulere temperaturen. Man kan velge en temperatur mellom **50° C** og **250° C**.
Standardinnstillingen er **160° C**.

- Velg om mulig retter med lik steketemperatur.
- Det er ikke nødvendig å varme opp ovnen på forhånd.
- Dersom rettene har forskjellig steketid, må de tas ut etterhvert som de blir ferdige.

KAKE-FUNKSJON (Statisk + Vifte)

Denne funksjonen er nyttig ved steking på to nivåer og baking av kaker. Med denne funksjonen er det mulig å regulere temperaturen. Man kan velge en temperatur mellom **50° C** og **250° C**.
Standardinnstillingen er **175° C**.

- Det er ikke nødvendig å varme opp ovnen på forhånd.
- Bytt om plasseringen av rettene i ovnen under stekingen.
- Dersom rettene har forskjellig steketid, må de tas ut etterhvert som de blir ferdige.

TURBOGRILL-FUNKSJON (Grill + Vifte)

Denne funksjonen er ideell for tilberedning av store kjøttstykker (f.eks. roastbiff, steker).
Det er mulig å velge mellom 5 innstillinger: **1**, **2**, **3**, **4**, **5**, som tilsvarer de forskjellige varmenivåene til varmeelementet i ovnstaket.
Standardinnstillingen er **3**.

- **Hold ovnsdøren lukket under tilberedningen.**
- Legg kjøttet på risten og plasser langpannen på nederste rille. Hell litt vann i langpannen, slik at du unngår matos og fettsprut.
- Snu kjøttet når omtrent halve steketiden er gått.

TURBOVIFTE-FUNKSJON

Denne funksjonen er nyttig ved tilberedning på to nivåer. Man kan velge en temperatur mellom **50° C** og **250° C**. Standardinnstillingen **160° C**.
Denne funksjonen er ideell for:

- Store fruktkaker
- Timbaler
- Fylte grønnsaker
- Fjærfe (mer enn 3 kg)

Det er ikke nødvendig å varme opp ovnen på forhånd.

PROGRAM-FUNKSJON

Denne funksjonen er nyttig ved steking av pizza, brød og focaccia. Denne funksjonen har **3** stekeprogrammer (**P1**, **P2**, **P3**) med forhåndsinnstilte starttemperaturer som kan justeres av brukeren. Maksimumstemperaturene som kan justeres av brukeren er: **240° C** for **P1**, **200° C** for **P2** og **190° C** for **P3** for å oppnå jevn steking. Hvert program passer til tilberedning av en av dine yndlingsoppskrifter.
Program **P1** gir rask forhåndsoppvarming med en starttemperatur på **300° C** og en steketemperatur på **240° C**.
For å spare mer energi og unngå å sløse med elektrisitet er det ingen forhåndsoppvarming hvis ovnen allerede er varm, og steketemperaturen stilles inn automatisk (**240° C**). For programmene **P2** og **P3** er starttemperaturen alltid **220° C**.

HURTIG-FUNKSJON

Denne funksjonen gir rask oppvarming av ovnen.
Med denne funksjonen er det mulig å regulere temperaturen. Man kan velge en temperatur mellom **50° C** og **250° C**.
Standardinnstillingen er **200° C**.
Indikatorene -----**°C** vil tennes suksessivt ettersom temperaturen i ovnen øker. Når den innstilte temperaturen er nådd, vil det høres et akustisk signal og ovnen går automatisk over til Statisk funksjon. Denne funksjonen er ideell ved tilberedning av kjøtt, fisk og fjærfe.

PLATETOPPENS FUNKSJONER

Bryterne på platetoppen er merket med en rekke tall, som svarer til forskjellige varmeinnstillinger, samt med en rekke funksjonssymboler.

"HOLD VARM"-FUNKSJON

Funksjon med lav varme som gjør at mat kan holdes varm til matlagingen er avsluttet.

Fremgangsmåte:

1. Sett bryteren på .
2. "Hold-varm"-funksjonen kobles ut ved å vri på bryteren.

DOBBELSONE-FUNKSJON (avhengig av modell)

Denne funksjonen gjelder kokesonen foran og bak på venstre side. Med denne funksjonen utvides kokesonen på platetoppen, slik at du kan benytte store, ovale eller firkantede kokeredskaper.

Fremgangsmåte:

1. Sett bryteren på og vent til restvarmeindikatoren til kokeplaten som er valgt begynner å blinke.
2. Velg varmeinnstilling ved å skru bryteren mot urviseren. Restvarmeindikatoren fortsetter å lyse og viser at platetoppen er i funksjon.
3. Funksjonen kobles ut ved å sette bryteren på **"0"**.

>> ICP-FUNKSJON (FØRSTE KOKEFASE)

Denne funksjonen gir hurtig oppvarming av den valgte kokesonen for et visst tidsrom under første del av kokesyklusen.

Fremgangsmåte:

1. Sett bryteren på >>.
2. Vent til restvarmeindikatoren begynner å blinke. Skru deretter bryteren mot urviseren til ønsket effektnivå. Eksempel: På effektnivå **"1"**, vil kokesonen virke på full effekt i **1 minutt**. Deretter vil den virke på effektnivå **"1"** under resten av kokesyklusen, med mindre bryteren vris til en annen posisjon. På effektnivå **"6"**, vil kokesonen virke på på full effekt i **6 minutter**. Deretter vil den virke på effektnivå **"6"** under resten av kokesyklusen, med mindre bryteren vris til en annen posisjon. Dette gjelder for alle effektnivåene, **bortsett fra nivå "10"**.

HURTIGKOK-FUNKSJON

Denne funksjonen muliggjør rask oppkoking av vann. Hurtigkok-funksjonen virker for et innstilt tidsrom. Når den innstilte tiden er ute, vil platetoppen automatisk gå tilbake til maks. effektnivå. Hurtigkok-funksjonen kan aktiveres selv etter at du har startet kokingen.
Advarsel: forsikre deg om at du har plassert kokeredskapet på kokesonen før hurtigkok-funksjonen aktiveres, ellers kan den keramiske overflaten skades.
De ytelser som er oppgitt for hurtigkok-funksjonen gjelder alle keramiske platetopper.

Fremgangsmåte:

1. Plasser kokeredskapet på den valgte kokesonen.
2. Sett bryteren på .

LETT VARME-FUNKSJON

Kan brukes til etterheving av deig, mykgjøring av smør fra kjøleskapet, holde babyflasker eller babymat varme, lage yoghurt, smelte sjokolade osv.
Denne funksjonen er tilgjengelig kun hvis restvarmeindikatoren lyser.

Fremgangsmåte:

1. Forsikre deg om at restvarmeindikatoren til kokesonen du skal bruke lyser.
2. Sett bryteren på .
3. Funksjonen kobles ut ved å vri på bryteren.

— Dette symbolet gjelder ikke noen av platetoppens funksjoner: varmeelementet er koblet ut

RENGJØRING AV OVN OG TILBEHØR

- Platetoppen bør rengjøres etter bruk, når den er avkjølt. Slik unngår man at matrestene brenner seg fast og rengjøringen går lettere.
- Bruk et spesielt ovnrensemiddel til rengjøring av fastbrente matrester. Følg produsentens anvisninger.
- Den utvendige delen av ovnen rengjøres med en svamp og varmt vann.
- **Unngå bruk av skuremidler eller grytesvamp.**
- Benytt et flytende oppvaskmiddel til rengjøring av vinduet i ovnsdøren.
- Utstyret vaskes i oppvaskmaskin eller i kjøkkenvasken med et ovnrensemiddel.
- Kondens kan forekomme i dørpakningen hvis ovnen har vært i bruk over lengre tid og ved matlagningen på flere nivåer (spesielt mat med høyt væskeinnhold som f.eks. pizza, fylte grønnsaker osv.). Når ovnen er avkjølt, tørkes kondensen av med en klut eller svamp.

RENGJØRING AV OVN OG TILBEHØR

Fjerning av ovnsdøren (ved rengjøring)

1. Åpne ovnsdøren.
2. Trykk hengsellåsene (**A**) fremover.
3. Løft låsene til de går i lås og fjern døren.
4. Hengselholderlåsene må ikke frigjøres under rengjøring av ovnen.
5. Sett ovnsdøren på plass i omvendt rekkefølge.

Rengjøring av ovnstaket ved å trekke ut grillelementet (noen versjoner) og senke det så mye som mulig

- Ovnen må avkjøles før rengjøring.

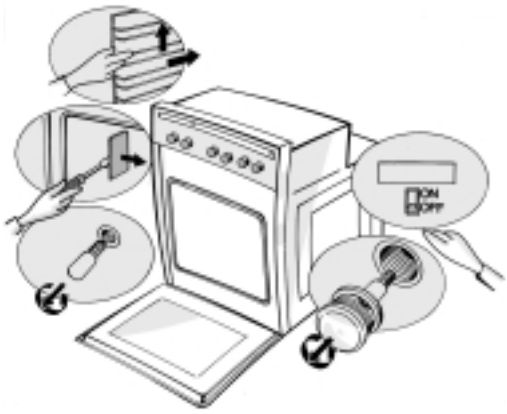
1. Ved rengjøring av ovnstaket må grillelementet trekkes ut og senkes så mye som mulig.
2. Ovnstaket rengjøres og grillelementet settes på plass.

Utskiftning av pæren i ovnen

1. Trekk støpslet ut av stikkontakten.
2. Skru av lampedekslet.
3. Skift ut pæren med en ny (se NB!).
4. Sett lampedekslet på plass.
5. Sett støpslet i stikkontakten.

Utskifting av pæren på siden (avhengig av modell)

1. Trekk støpslet ut av stikkontakten.
2. Fjern venstre rist.
3. Bruk en skrutrekker til å vippe av lampedekslet.
4. Skift ut pæren med en ny (se NB!).
5. Hold lampedekslet i riktig stilling og press det mot ovnsveggen, så det smekker på plass.
6. Sett sideristen på plass.
7. Sett støpslet i stikkontakten.



NB! Anvend kun 25 W 230 V pærer, type E-14, T300° C, som kan skaffes ved henvendelse til Serviceavdelingen.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD AV VANLIGE, ELEKTRISKE PLATETOPPER

Før det foretas noen form for rengjøring av platetoppen, må støpslet tas ut av stikkontakten og platetoppen være avkjølt.

Rengjøring og vedlikehold av vanlige, elektriske platetopper

- Bruk en klut og varmt såpevann.
- Det må ikke benyttes skuremidler, etsende midler, klorholdige midler eller grytesvamper.
- Etterlat ikke syreholdige stoffer på platetoppen (eddik, salt, sitronsaft o.l.).

Platetopp av rustfritt stål

- Rengjør med et spesialprodukt for rustfritt stål.

NB! Med tiden kan det oppstå en lett misfarging av ståloverflatene omkring kokeplatene. Dette skyldes den høye temperaturen på platene.

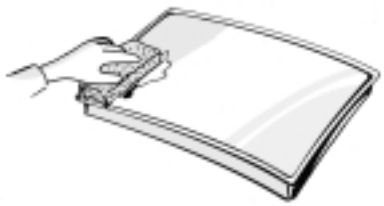
Rengjøring av platene

Foreta rengjøringen mens det fortsatt er litt varme i platene. Rengjør med en klut fuktet med vann og salt. Tørk med en klut fuktet i matolje.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD AV KERAMISKE PLATETOPPER

Platetoppen bør rengjøres etter bruk, når den er avkjølt. Slik unngår man at matrestene brenner seg fast og rengjøringen går lettere.

- Benytt en ren klut, absorberende kjøkkenrull og oppvaskmiddel eller et spesielt rengjøringsmiddel til keramiske platetopper.
- Fastbrente matrester fjernes med medfølgende skraperedskap og spesielle rengjøringsprodukter.
- Matrestene må fjernes før de brenner seg fast på den keramiske overflaten.
- Skuremidler, klor ovnrensere og grytesvamper må ikke benyttes.
- Platetoppen må behandles regelmessig med et beskyttelsesvoks egnet til keramiske platetopper.



FEILSØKINGSLISTE

Ovnen virker ikke

- Slå av ovnen og slå den deretter på igjen for å se om feilen har rettet seg.
- Kontroller om det er strømbrudd.
- Kontroller at ikke ovnens bryter står på **“0”**.
- Dersom det elektroniske displayet viser **“STOP”**, må du trykke på knappen **2** for å tilbakestille ovnen og still deretter klokken (se vedlagte produktbeskrivelse for programmeringspanelet.
- Dersom det elektroniske displayet viser **“Fxx”**, må du kontakte Service og oppgi feilkoden.

Platetoppen virker ikke

- Kontroller om det er strømbrudd.
- Kontroller at ikke bryteren står på **“0”**.
- Sett apparatets hovedbryter på **“OFF”** i noen minutter og deretter på **“ON”** igjen.

SERVICE

- **Før Service kontaktes:**

1. Se om det er mulig å rette feilen (se “Feilsøkingsliste”).

2. Skru av apparatet og slå det deretter på igjen for å se om feilen har rettet seg.

Hvis feilen vedvarer, tilkall Service.

Oppgi:

- hva som er feil,
- type og eksakt modell,
- servicenummeret (tallet etter ordet Service på typeplaten), som finnes på undersiden av platetoppen eller på Produktbeskrivelsen, samt på høyre side av ovnsrommet (synlig når døren åpnes). Servicenumrene er dessuten oppgitt på garantiseddelen,
- fullstendig adresse og telefonnummer.

SERVICE 00 0000 00000

EU-OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

- Disse apparatene er beregnet på å komme i kontakt med matvarer og er i overensstemmelse med EU-direktiv 89/109/EØF.
- De er kun beregnet til å brukes som husholdningsapparater. All annen bruk av apparatene (f.eks. til oppvarming av lokaler) må regnes som misbruk og kan medføre fare.
- Disse apparatene er utformet, fremstilt og markedsført i overensstemmelse med:
  - de sikkerhetsmessige kravene i “Lavspenningsdirektivet” 73/23/EØF;
  - kravene til beskyttelse i EU-direktiv 89/336/EØF;
  - kravene i direktivet 93/68/EØF.
- Apparatet er i overensstemmelse med brannsikringskategori for klasse **“Y”**.